MEMENTO Covid-19

Les Bonnes Pratiques dans les

Commerces Alimentaires

***Tous les aliments peuvent être des supports de transmission du virus. Ainsi, il faut adopter une stratégie du minimum de contact entre les produits vendus et le client final.***

### Limiter les risques de transmission avec les clients ou entre eux

* Respecter une distance minimale d’un mètre avec le client et éviter au maximum les contacts ou risques de projection *(faire un marquage au sol si possible)* [Modèle d’affiche](https://drive.google.com/file/d/1XUREUigV79xJ4K0ivLOc7naWg5AftTlL/view)
* Laisser la porte d’accès au magasin ouverte et inciter les clients à ne rien toucher (mobilier ou produits)
* Limiter le nombre de clients dans le magasin, définir des postes de service distincts quand plusieurs clients peuvent être servis simultanément. Il est préférable de faire patienter les autres clients à l’extérieur.
* Le poste caisse est un espace à risque (*positionner un écran de protection si possible*) :
  + Privilégier les paiements par carte (sans contact idéal - si code alors désinfection du clavier du terminal). [Modèle d’affiche](https://drive.google.com/file/d/13HaBM2eh3zjVCn0AOahCvhmM2tqZKjwy/view).
  + Demander au client d’utiliser son stylo en cas de chèque ou assurer la désinfection du stylo quand il est mis à disposition.
  + Inciter le client de faire l’appoint quand paiement en espèces.
  + Assurer la désinfection des mains après chaque encaissement (lavage, gel hydro alcoolique ou changement de gant)
* Sur les marchés, lorsqu’ils sont autorisés par le Préfet positionner un écran de protection (exple plexiglass) suffisamment haut pour limiter les risques de contamination par le client lors de sa commande ou de son attente.
* Respecter strictement l’hygiène des manipulations lors des opérations de production ou du service
* S’assurer des propriétés désinfectantes des produits utilisés et des consignes d’utilisation (Concentration, Temps de contact…) et suivre rigoureusement le protocole de nettoyage/désinfection de l’établissement en y associant l’espace clientèle (comptoir caisse, terminal CB, poignées de porte…)
* Pour les ambulants ou sur les marchés, lorsqu’ils sont autorisés par le Préfet, assurer un marquage sur l’étal (ou véhicule) tous les mètres pour rappeler aux clients la distance recommandée.
* Lors des pauses, se laver les mains avant et après *(les mains sont en contact avec de nombreuses surfaces pouvant être contaminées. Si vous vous touchez les yeux, le nez ou la bouche, le virus peut pénétrer dans votre organisme)*

### Protéger votre personnel en adaptant les façons de travailler

* S’il manque du personnel, redéfinissez les consignes et réorganisez les tâches avec vos équipes
* Les déplacements sont autorisés pour se rendre au travail uniquement si le télétravail est impossible. Pour effectuer vos achats ou livraisons il vous faudra alors se munir :
  + de l’attestation de déplacement dérogatoire, ou du justificatif de déplacement professionnel pour les salariés,
  + d’une pièce d’identité, et respecter strictement les mesures barrières.<https://www.interieur.gouv.fr/Actualites/L-actu-du-Ministere/Attestation-de-deplacement-derogatoire-et-justificatif-de-deplacement-professionnel>

* Lorsqu’un produit doit être livré :
  + Privilégier le paiement à l’avance
  + Définir un espace distinct de la cuisine qui doit être dédié à la collecte par le livreur
  + Organiser le transfert : c’est le producteur qui le glisse le produit dans le sac de transport ouvert du livreur alors qu’il se tient à distance.
  + Organiser la remise au client en lui demandant de placer un support de dépôt (exple : un tabouret) devant sa porte dans le but de limiter, là encore, la proximité.

Il est recommandé au livreur de se désinfecter les mains le plus souvent possible et de ne pas travailler en présence de symptômes.

Voir les [recommandations du Ministère de l’Economie.](https://www.economie.gouv.fr/coronavirus-guide-des-precautions-sanitaires-livraison-repas#)

Des fiches pratiques pour aider les entreprises alimentaires de proximité ont été réalisées par la CGAD<https://www.cgad.fr/epidemie-covid-19-des-fiches-pratiques-pour-aider-les-entreprises-alimentaires-de-proximite/>